

ANTIESPURA-01



1. Indicaciones

Es un producto antiespumante especialmente formulado para el uso en alimentos. Su alta eficacia permite utilizar el producto en concentraciones especialmente pequeñas no mayores a 10ppm. Ampliamente usado en procesos alimenticios; químicos; agroquímicos; fabricación de bebidas; Carne, aves de corral, mariscos; procesos de fermentación; tratamiento de agua; procesamiento de vegetales; procesamiento de vinos; mermeladas.

2. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Sustancias incompatibles: Agentes oxidantes Fuertes

Información adicional: Evitar el calor en exceso.

Forma física:	emulsión fluida
Aspecto:	cremoso
Color:	blanco
Materia seca:	30 %
Materia activa:	20 %
Emulsionante:	no iónico
pH, 25°C:	4 – 5
Densidad:	0.95 – 1.00 gr/cm ³
Carácter:	dispersable en agua.
Viscosidad:	1000 – 4000 cps
% Silicona:	19.5 – 21.0 %

3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento: Mantener en lugares frescos y secos, la temperatura debe estar entre 20 – 40°C.

Precauciones: No representa peligro significativo.

4. RECOMENDACIONES DE USO

Agitar antes de usar.

Nota: El uso final del producto es responsabilidad directa del cliente, la información consignada en este documento es sólo de carácter ilustrativo y fue tomada de distintas fuentes bibliográficas por nuestro departamento técnico. Estos datos no representan responsabilidad legal alguna y no eximen al comprador de hacer sus propios análisis e investigaciones.